



KM 3674

Kneedmachine · Machine à pétrir · Máquina de amasado
Impastatrice · Hnětací stroj · Urządzenie do ugniatania ciasta

Dagasztógép · Тестомешалка · ماكينة العجن

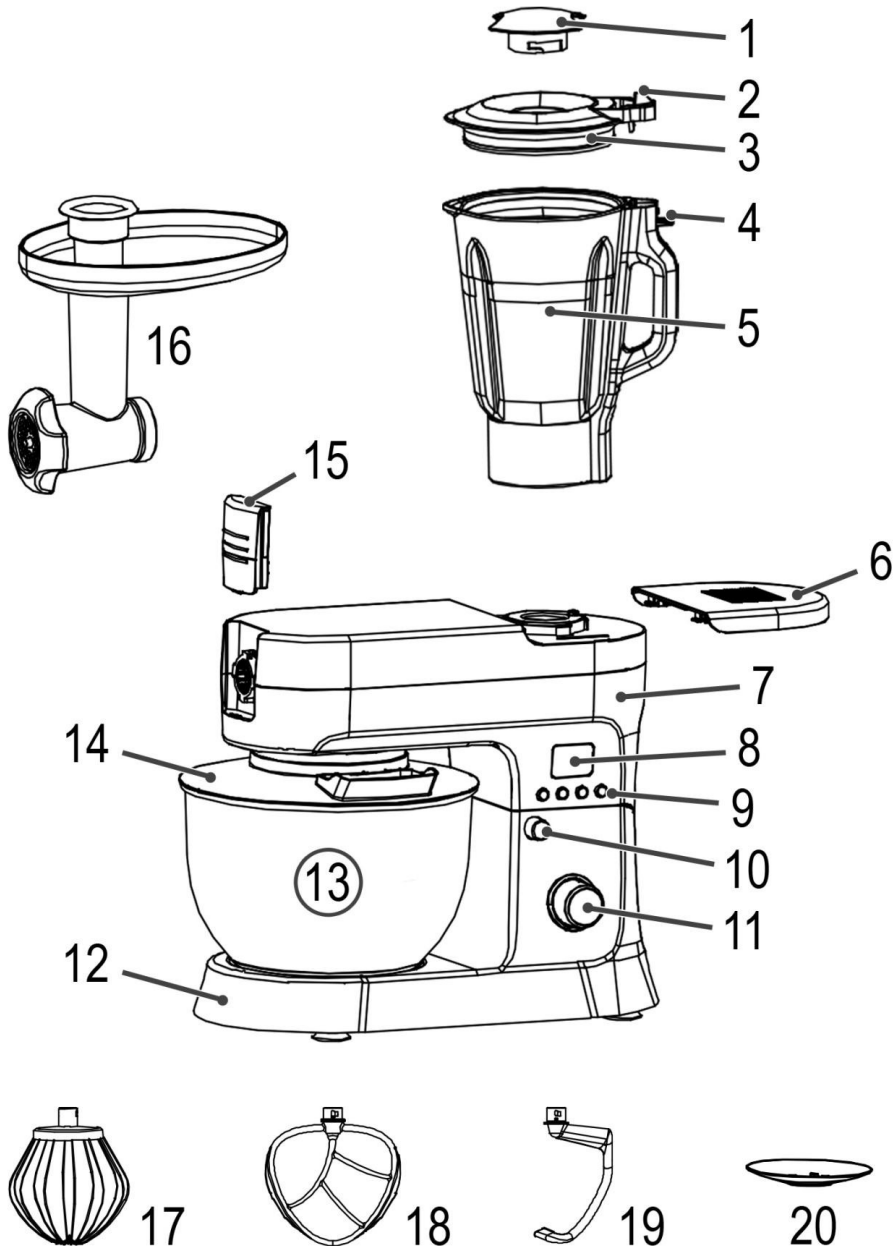


Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing · Mode d'emploi · Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso · Návod k použití · Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás · Руководство по эксплуатации · دليل التعليمات

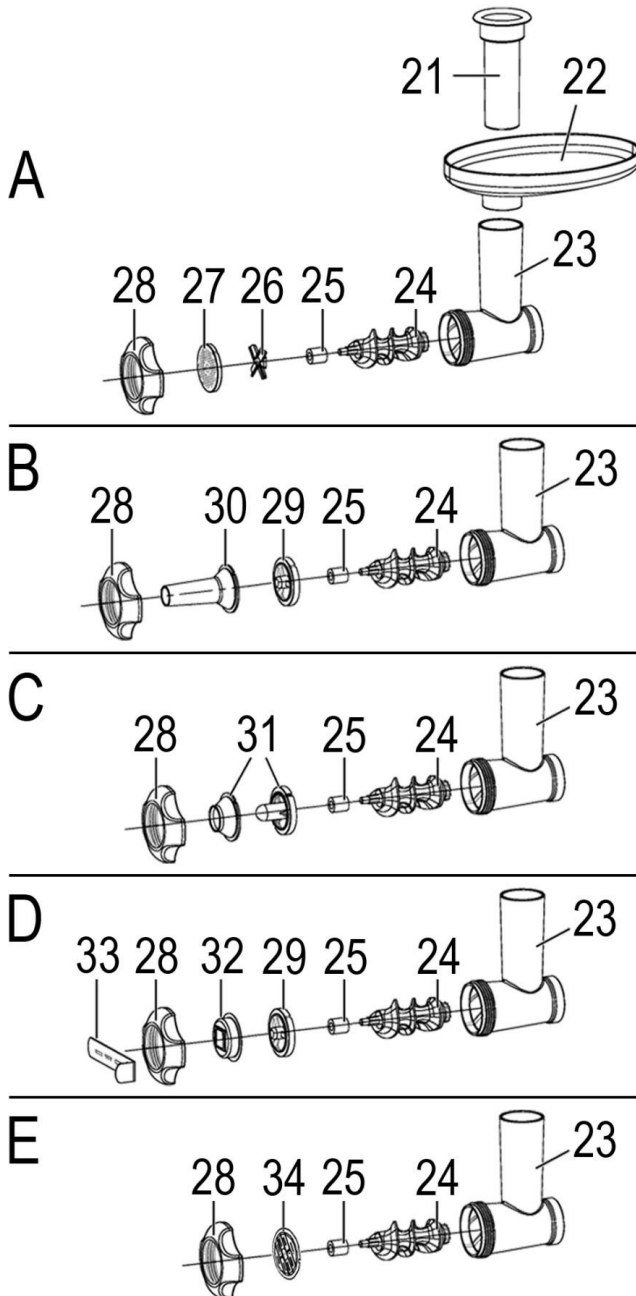
Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen · Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo · Elementi di comando · Přehled komponent
Przegląd elementów obsługi · A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора · نظرة عامة على المكونات



Montage des Fleischwolfes

Montage van de vleesmolen · Assemblage du hachoir à viande · Montaje de la picadora de carne
Montaggio del tritacarne · Montáž mlynku na maso · Montaż maszynki do mielenia mięsa
A húsdaráló összeszerelése · Сборка мясорубки · تجميع مفردة اللحم



Návod k použití

Děkujeme, že jste si vybrali náš produkt. Doufáme, že se vám bude používání spotřebiče líbit.

Symbols v tomto návodu k použití

Důležité bezpečnostní informace jsou výslovně označeny.

Dodržujte prosím přesně tyto pokyny, abyste předešli zraněním a škodám na spotřebiči:



VAROVÁNÍ:

Varuje před ohrožením zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.



POZOR:

Označuje možné poškození spotřebiče nebo jiných předmětů.



POZNÁMKA: Zvýrazňuje tipy a informace pro vás.

Obsah

Přehled komponent.....	3
Montáž mlýnku na maso.....	4
Obecné poznámky.....	56
Speciální bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič.....	57
Zamýšlené použití.....	58
Vybalení spotřebiče.....	58
Přehled komponent/rozsah dodávky.....	58
Elektrické připojení.....	58
Funkčnost spotřebiče.....	58
Ochranné prvky.....	58
Zobrazit.....	58
Zapnutí spotřebiče.....	58
Časovač (elektronický).....	59
Proces přerušení.....	59
Vypnutí spotřebiče.....	59
Hnětací stroj.....	59
Instalace a provoz hnětacího stroje.....	59
Tabulka těsta a nářadí.....	59
Přerušení provozu.....	60
Dokončení provozu a vyjmutí mísy.....	60
Recepty.....	60
Mlýnek na maso.....	60
Poznámky k použití mlýnku na maso.....	60
Příprava.....	61
Sestavení mlýnku na maso (viz obr. A).....	61
Sestavení nástavce na klobásy (viz obr. B).....	61
Sestavení nástavce na orientální sáčky na těsto (viz obr. C).....	61
Sestavení nástavce na sušenky (viz obr. D).....	61
Montáž nástavců na těstoviny (viz obr. E).....	62
Připevněte předmontované pouzdro šneku.....	62
Obsluha mlýnku na maso.....	62
Kompletní operace.....	62

Mixér.....	62
Návod k použití mixéru.....	62
Příprava.....	63
Obsluha mixéru.....	63
Kompletní operace.....	63
Čištění.....	63
Skříň motoru.....	63
Příslušenství k hnětacímu stroji a mlýnku na maso.....	63
Mixovací nádoba, víko a odměrka.....	64
Úložný prostor.....	64
Odstraňování problémů.....	64
Technická data.....	64
Likvidace.....	64
Význam symbolu „Popelnice“.....	64

Obecné poznámky

Před uvedením tohoto spotřebiče do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej, včetně záručního listu a pokud možno i krabice s vnitřním obalem. Pokud spotřebič předáte třetí osobě, předejte prosím návod.

- Používejte spotřebič soukromě a pouze k účelu, ke kterému je určen. Tento spotřebič není určen pro komerční použití.
- Nepoužívejte spotřebič venku. Držte to dál od tepla, přímé sluneční světlo, vlhkost (nikdy jej neponožte do žádné kapaliny) a ostré hrany. Nepoužívejte přístroj s mokřýma rukama. Odpojte spotřebič, pokud je vystaven vlhkosti nebo kapalině.
- Spotřebič a napájecí kabel musí být pravidelně zkontrolován, zda nejsou známky poškození. Pokud je zjištěno poškození, zařízení se již nesmí používat.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- V zájmu bezpečnosti dětí nenechávejte volně ležet žádné obalové součásti (igelitové sáčky, karton, polystyren atd.).



VAROVÁNÍ:

Nenechávejte malé děti hrát si s fólií. Nebezpečí udušení!

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění!

- Před výměnou příslušenství nebo nástavců, které se během provozu pohybují, musí být spotřebič vypnutý a vytažený ze zásuvky.
- Nedotýkejte se žádných pohyblivých částí.
- Nože v mixovací nádobě a mlýnku na maso jsou ostré!
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že nástavec příslušenství je správně namontován a pevně usazen.
- Vždy odpojte spotřebič od zdroje, pokud jej necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebiče mohou obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a pochopili související nebezpečí.
- Neopravujte spotřebič sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

POZOR:

Při čištění neponořujte spotřebič do vody. Dodržujte prosím pokyny uvedené v kapitole „Čištění“.

- Nemanipulujte s žádnými bezpečnostními spínači.
- Tento spotřebič používejte pouze ke zpracování potravin.
- Zneužívání pro jiné účely může vést ke zranění.

Zamýšlené použití

Tento přístroj slouží jako ·

hnětací/mixovací přístroj pro výrobu těsta, krémů, smetana, šlehané bílky;

- mixér na pyré, šlehání, mixování;
- mlýnek na maso pro drcení potravin. Můžete vytvořit pastu nebo těsto s různými nástavci.

Je určen pro použití v soukromých domácnostech a podobných aplikacích.

Smí se používat pouze tak, jak je uvedeno v této uživatelské příručce.

Spotřebič není určen pro komerční použití.

Spotřebič používejte buď jako hnětací/mixovací zařízení nebo jako mixér či mlýnek na maso. Nikdy nepoužívejte více funkcí současně.

Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a může mít za následek materiální škody nebo dokonce zranění osob.

Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním.

Vybalení spotřebiče

1. Vyměňte spotřebič z obalu.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál, jako jsou fólie, výplň, držáky kabelů a karton.
3. Zkontrolujte úplnost obsahu dodávky.
4. Pokud je obsah balení neúplný nebo zjistíte poškození, neuvádějte spotřebič do provozu. Okamžitě jej odneste zpět prodejci.

POZNÁMKA:

Na zařízení se může nacházet prach nebo zbytky z výroby. Doporučujeme čistit spotřebič podle popisu v části „Čištění“.

Přehled komponent/ Rozsah dodávky

Strana 3

- 1 uzávěr víka (odměrka)
- 2 Uchopovací prohlubeň na víku
- 3 Víko
- 4 Tlačítko pro odemknutí
- 5 Mixovací nádoba
- 6 Bezpečnostní kryt míchacího motoru
- 7 Otočné rameno
- 8 Displej
- 9 Ovládací tlačítka
- 10 Uvolňovací tlačítko pro spuštění/zvednutí ramene
- 11 Knoflík
- 12 Skříň motoru
- 13 Mixovací nádoba
- 14 Ochrana proti stříkající vodě
- 15 Kryt motoru mlýnku na maso
- 16 Mlýnek na maso s plnicím táckem a látačem

- 17 Šlehejte
- 18 Míchací hák
- 19 Hnětací hák
- 20 Ochranný štít

Strana 4: Montáž mlýnku na maso

- 21 Posunovač
- 22 Plnicí zásobník
- 23 Plnicí hrdlo skříně šneku
- 24 Spirála
- 25 Silikonová spojka
- 26 Nůž
- 27 3 síta (jemná, střední, hrubá)
- 28 Pojistný kroužek
- 29 Dělič těsta
- 30 Nástavec na klobásu
- 31 2dílný nástavec „Kebbe“
- 32 Nástavec na sušenky
- 33 Forma na vykrajování sušenek
- 34 3 nástavce na těstoviny (různé tvary těstovin)

Elektrické připojení

Zkontrolujte, zda se napájecí zdroj, který chcete použít, shoduje s napájecím zdrojem spotřebiče. Informace naleznete na typovém štítku.

Funkčnost spotřebiče

Ochranné funkce

- Spotřebič je vybaven bezpečnostními spínači. Spotřebič lze provozovat pouze při dodržení následujících pokynů:

- Bezpečnostní kryt (6) je namontován popř
- Mixovací nádoba je připevněna k základní jednotce s vřem zajištěným na místě a
- otočné rameno je zajištěno v nejnižší poloze.

- Elektronická regulace otáček automaticky zakazuje přetížení pohonu motoru. Otáčky za minutu jsou automaticky regulovány v případě přetížení.

Zobrazit

Úrovně rychlosti 01 až 10

Čas (časovač)

Zapnutí spotřebiče

- Po připojení spotřebiče k elektrické síti a sepnutí všech bezpečnostních spínačů se rozsvítí displej. V případě, že spotřebič nebyl používán cca. 5 minut, displej zhasne. Spotřebič však zůstává v pohotovostním režimu. · Otáčejte otočným ovladačem ve směru hodinových ručiček pro výběr požadovaného

rychlostní stupeň. Spotřebič se spustí. Pokud spotřebič nevympnete, vypne se automaticky po 10 minutách provozu.

Časovač (elektronický)

Pomocí tlačítek a / by měl , můžete určit, kdy

proces skončit.

Maximální čas: 9 minut a 59 sekund.

1. Stiskněte jednu tlačítko.

Minuty můžete nastavit tlačítky / .

2. Stiskněte znovu tlačítko.

Sekundy můžete nastavit tlačítky / .

Chcete-li zadání času znovu vymazat, stiskněte současně tlačítka a .

Když se spotřebič spustí, zbývající čas se vypne hrál. Odpočítávání běží.

Přerušit proces

Otáčejte otočným knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nezobrazí „“. Časovač je zastaven.

Časovač pokračuje v odpočítávání, pokud je spotřebič znovu spuštěn do 5 minut.

Vypnutí spotřebiče

Každý proces můžete ukončit předem.

1. Otáčejte otočným knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nezobrazí „“.

2. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Hnětací stroj

Instalace a provoz hnětacích stroje

POZOR:

- Nikdy nemačkejte uvolňovací tlačítko (10), pokud jste umístili mixovací nádobu! Mixovací nádobu se naklání.
- K míchání nikdy nepoužívejte hnětací stroj nádobu připojena!

POZNÁMKA:

Bezpečnostní spínač zabraňuje provozu bez krytu míchacího motoru.

Pokud jste předtím nepoužili mixér nebo mlýnek na maso, zakryjte hnací hřídel míchacího motoru a spirálové pouzdro příslušným bezpečnostním krytem.

Tabulka těsta a nářadí

Těsta	Nástroj	úrovně	Množství	Max. Provozní doba
Těžká těsta (např. chleba nebo křehké pečivo)	Hák na těsto	1–3	max. 1,5 kg	3–4 minuty
Mírná těsta (např. směs na koláč)	Míchací hák	3–4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2–4 minuty
Světlá těsta (např. vaflové nebo krepové těsto, pudink)	Metla	4–5	min. 500 ml max. 3,5 litru	2–4 minuty
Krém	Metla	10	min. 200 ml max. 1 litr	3–5 minut
Ušlehané bílky	Metla	10	4–10 vaječných bílků	3–5 minut

1. Otevřete otočné rameno: Stiskněte uvolňovací tlačítko (10).

Posuňte paži rukou do nejvyšší polohy.

2. Pokud potřebujete ochranu proti stříkající vodě, připevněte ji nyní na otočné rameno zespodu. Ochranu proti stříkající vodě (14) držte tak, aby se plnicí otvor nacházel před vámi. Na spodní straně otočného ramene jsou dvě vybrání na přední a zadní straně. Do těchto prohlubní vložte ochranu proti stříkající vodě s jejími vodíci výstupu. Ochranu proti stříkající vodě zajistěte otočením směrem k LOCK.

3. Pokud chcete použít hnětací hák (19) nebo hnětacích

(18) , nejprve nasaďte ochranu háku (20). Zabrání tomu, aby se hnací hřídel dostal do kontaktu s těstem.

Držte stráž jako miskou. Vložte hnětací hák nebo hnětací hák zespodu skrz vybrání krytu a poté jej zajistěte otočením o čtvrtinu otáčky.

4. Připevnění příslušenství:

Na horním konci příslušenství je vybrání pro hnací hřídel a dlahu.

Nasuňte příslušenství přes hnací hřídel. Zatlačte dolů a současně otočte

proti směru hodinových ručiček, aby se dlahu hnacího hřídele zaklapla do příslušenství.

5. Mixovací nádobu: Umístěte mixovací nádobu do jejího držáku. Otočte misku směrem k LOCK až na doraz.

6. Naplňte přísady do mixovací nádoby.

POZNÁMKA:

Pokud hnětete těžká těsta, nedávejte do mísy všechny ingredience najednou. Začněte hnětení s moukou, cukrem a vejci. Během hnětení pomalu přidávejte tekutiny.

7. Stisknutím uvolňovacího tlačítka (10) spustí se rameno. Nyní musíte zatlačit na rameno shora, dokud nezapadne do nejnižší polohy.

8. Zapojte napájecí kabel do schválené síťové zásuvky.

9. Pokud chcete pracovat s časovačem, nastavte provozní čas.

10. Vyberte rychlost pomocí následující tabulky.

POZNÁMKA:

- Krátkodobý provoz: Provozujte spotřebič s těžká těsta ne déle než 4 minuty a nechte přístroj 10 minut vychladnout.
- Stisknutím tlačítka P můžete vstoupit do pulzního režimu . Krátce stiskněte tlačítko a poté jej znovu uvolněte.

Přerušení provozu

VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění!

- Otáčejte otočným ovladačem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nezobrazí "ukazuje" " .
- Pokud chcete změnit napájecí kabel, odpojte napájecí kabel nástroj.
- Počkejte, až se nářadí zastaví!
- Pokud použijete uvolňovací tlačítko během provozu (10) k otočení ramene nahoru, bezpečnostní spínač vypne motor.

Dokončení provozu a odstranění směs

1. Otáčejte otočným knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nezobrazí " . Odpojte napájecí zástrčku.
2. Stiskněte uvolňovací tlačítko (10), rameno se zvedne.
3. Odstraňte nástroj.
4. Krátce otočte mixovací nádobu proti směru hodinových ručiček, abyste ji vyjmul.
5. Hotové těsto lze vyjmout z mísy pomocí škrabky na těsto.
6. Vyčistěte použité díly, jak je popsáno v části „Čištění“.

Recepty

Směs na dort (základní recept)

Úroveň 3–4

Ingredience:

250 g měkkého másla nebo margarínu, 250 g cukru, 1 bal. Vanilkový cukr nebo 1 sáček s příchutí citronu, špetka soli, 4 vejce, 500 g mouky, 1 sáček jedlé sody, asi $\frac{3}{8}$ l mléka.

Příprava:

Do mixovací nádoby přidejte pšeničnou mouku se zbylými přísadami, míchejte míchacím hákem 30 sekund na stupni 3, poté 3 minuty na stupni 4. Formu na pečení naneste tenkou vrstvou tuku nebo ji vyložte pečicím papírem, nalijte těsto a pečeme. Před vyjmutím těsta z trouby proveďte test připravenosti: propíchněte špičatou dřevěnou tyčí uprostřed těsta. Pokud se na něj nelepi těsto, je koláč hotový. Dort vyklopte na mřížku a nechte vychladnout.

Konvenční trouba:

Nakládací výška: 2

ohřev: elektrická trouba horní a spodní ohřev 175–200°, plynová trouba: stupeň 2–3

Doba pečení: 50–60 minut

Tento recept lze upravit podle chuti, např. 100g rozinek, ořechů nebo strouhané čokolády. Fantazii se meze nekladou.

Lněné semínko chlebové rolky

Úroveň 1–3

Ingredience:

500–550 g pšeničné mouky, 50 g lněného semínka, $\frac{3}{8}$ l vody, 1 kostka droždí (40 g), 100 g nízkotučného sýra, dobře okapaného, 1 lžička soli.

Na polevu: 2 lžice vody

Příprava:

Namočte lněné semínko do $\frac{3}{8}$ l vlažné vody. Do mísy naplňte zbývající vlažnou vodu ($\frac{1}{4}$ l), rozdrobte do ní droždí, přidejte tvaroh a dobře promíchejte hnětačem na úrovni 1. Kvásek by měl být úplně rozpuštěný. Do mísy přidejte mouku s namočenými lněnými semínky a solí. Hnětete na úrovni 1, poté přepněte na úroveň 3 a hnětete další 3 minuty. Těsto přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 45–60 minut. Těsto ještě jednou prohnětáme, vyjmeme z mísy a vytváříme z něj 16 válečků. Plech vyložíme mokřým pečicím papírem. Závitky položíme na plech, necháme 15 minut kynout, potřeme vlažnou vodou a upečeme.

Konvenční trouba:

Nakládací výška: 2

Vyhřívání: elektrická trouba: horní a spodní ohřev 200–220° (5 minut přehřívání), plynová trouba stupeň 2–3

Doba pečení: 30–40 minut

Čokoládová pěna

Úroveň 4–5

Ingredience:

200 ml smetany ke šlehání, 150 g polosladké čokoládové polevy, 3 vejce, 50–60 g cukru, špetka soli, 1 sáček vanilkového cukru, 1 lžice koňaku nebo rumu, lístky čokolády.

Příprava:

Smetanu ušleháme v míse metličkou do tuha, vyjmeme z mísy a uložíme na chladné místo. Čokoládovou polevu rozpustíme podle návodu na obalu nebo v mikrovlnné troubě při 600W po dobu 3 minut. Mezitím ušleháme v míse metlou na stupeň 4 vejce, cukr, vanilkový cukr, koňak nebo rum a sůl do pěny. Přidejte rozpuštěnou čokoládovou polevu a dobře promíchejte na stupni 4–5.

Část šlehačky si odložíme na ozdobu. Přidejte zbývající smetanu na krémovou hmotu a krátce promíchejte zvolením pulzní funkce. Ozdobte ozdobou z čokoládového krému a podávejte dobře vychlazené.

Mlýnek na maso

Poznámky k použití mlýnku na maso

VAROVÁNÍ:

Čepel mlýnku na maso (26) je ostrá!

Při montáži a čištění zacházejte s nožem mlýnku na maso s potřebnou opatrností. Hrozí nebezpečí úrazu!

- Nesekejte žádné tvrdé předměty, jako jsou kosti nebo skořápky.
- Maso nakrájejte na 2,5 cm kousky. Ujistěte se, že nejsou žádné kosti nebo šlachy v masě.
- Chcete-li maso nakrájet nahrubo, použijte koutuč s největším díry.
- Ve druhém kroku vyberte disk s jemnějšími nebo středovými otvory. Podle toho, jak jemně chcete maso naporcovat.
- Než začnete, potřete síta lehce rostlinným tukem.
- Pokud maso sekáte, umístěte pod výpust nádobu.
- Pomocí nástavce „Kebbe“ (31) lze tvarovat trubičky masa nebo těsta.
- Používejte mlýnek na maso jako výrobek těstovin, připravte si místo, kam můžete těstoviny později rozložit.

Výroba klobásy

- Můžete použít přírodní i syntetická střeva.
- Pokud jste se rozhodli pro přírodní střívka, namočte je před použitím na chvíli do vody.
- Na jednom konci pouzdra uvažte uzel.
- Nasuňte střívko přes nástavec na klobásy.
- Uzeninu protáhněte nástavcem na klobásu a naplňte obal na klobásu.
- Ujistěte se, že klobása je „volně“ nacpaná do střívka, protože klobása během vaření nebo smažení zvětšuje svůj objem a může způsobit prasknutí střívka.
- Když první klobása dosáhne požadované délky, prsty zmáčkněte klobásu na konci nástavce na klobásu.
- Otočte klobásou jednou nebo dvakrát kolem její vlastní osy.
- Dokud si nezavedete nějakou cvičební rutinu, můžete přístroj vypnout po každé délce klobásy.

Tvarování sušenek

- Připravte si povrch, na který můžete sušenky položit.
- Pomocí formy na vykrajování sušenek (33) můžete vytvářet různé tvary sušenek.
- Po namontování spirálového pouzdra s nástavcem na sušenky (32) na spotřebič zasuňte formu vykrajovátku do nástavce na sušenky.
- Vyberte požadovaný formulář cookie.
- Uchopte pramen těsta do ruky u otvoru a odřízněte požadovanou délku.

Příprava

Podívejte se prosím na naše přehledy na straně 3 a 4.

1. Sestavte misku bez nářadí.
2. Zakryjte hnací hřídel směšovacího pohonu bezpečnostním krytem (6).
3. Přístup ke skříni šneku je chráněn a kryt (15) na spotřebiči. Chcete-li kryt sejmut, zatlačte jej nahoru.
4. Nasuňte silikonovou spojku (25) na šnekový hřídel (24).

5. Nasaďte šnek, řetězové kolo napřed, do vodorovné části skříně šneku.

Montáž příslušenství je popsána v následujících částech. Připravte mlýnek podle vašich požadavků.

Sestavení mlýnku na maso (viz obr. A)

POZNAMKA:

- V závislosti na tom, jak jemně chcete mletí, vyberte jemnější nebo hrubší mlecí talíř.
- Mlýnek předem lehce potřete rostlinným olejem.

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

6. Nasaďte nůž (26) na hřídel šneku pomocí ostrá strana směřující ven.

7. Vyberte mlecí desku (27). Použijte prohlubně na desce pro jeho vložení do pouzdra šneku.

Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předmontované pouzdro šneku“.

Sestavení nástavce na klobásy (viz obr. B)

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

6. Nejprve nasaďte rozdělovač těsta (29) na hřídel červ. K tomu použijte prohlubně na rozdělovači těsta.
7. Nasaďte nástavec na klobásy (30) na rozdělovač těsta. K tomu použijte prohlubně na nástavci na klobásy.

Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předmontované pouzdro šneku“.

Sestavení nástavce na orientální sáčky na těsto (viz obr. C)

POZNAMKA:

Použijte nástavec na orientální kapsičky na těsto k vytvoření kapsiček z masa nebo těsta.

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

6. Umístěte 2dílný nástavec pro orientální kapsičky na těsto (31) na hřídel šneku. K tomu použijte prohlubně tak.
7. Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předem sestavené Červové pouzdro“.

Sestavení nástavce na sušenky (viz obr. D)

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

6. Nejprve nasaďte dělič těsta (29) na hřídel šneku. Použijte prohlubně na rozdělovači těsta.
7. Umístěte nástavec na cukroví (32) na rozdělovač těsta. Použijte prohlubně na tvořítku na sušenky.

Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předmontované pouzdro šneku“.

Montáž nástavců na těstoviny (viz obr. E)

POZNÁMKA:

Pokud je těsto na těstoviny velmi lepkavé, namažte šneky několika kapkami oleje na vaření.

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

6. Vyberte nástavec na těstoviny (34).

7. Umístěte nástavec na osu spirály. Dávejte pozor na prohlubně na nástavci na těstoviny.

Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předmontované pouzdro šneku“.

Připojte předmontované pouzdro šneku

8. Našroubujte pojistný kroužek (28) ve směru hodinových ručiček na spirálu bydlení.

9. Připevněte předmontovanou skříň šneku ke spotřebiči.

Umístěte pouzdro šneku tak, aby byla šipka () zarovnána s () na spotřebiči. Otočte se do vzpřímené polohy.

Šipka na skříni šneku musí být proti šipce na spotřebiči. (Viz obrázek.)

POZOR:

Pokud po nasazení kroužkovou maticí znovu otevřete a zavřete, držte pevně jednou rukou pouzdro šneku za plnicí hrdlo (23), jinak by se pouzdro šneku mohlo náhodně uvolnit.

10. Umístěte plnicí táč (22) tak, aby lůžko tácu leželo nad paží (7).

Obsluha mlýnku na maso

VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění!

• Po zapnutí zařízení se hnací hřídel hnětacího stroje začne otáčet. Během provozu nesahejte do rotujícího hnacího hřídele! • Pro vaši bezpečnost vždy namontujte miskou.

• Vždy používejte dodaný posunovač. Nikdy nevkládejte prsty nebo nástroje do plnicího hrdla!

POZOR:

Nikdy nepoužívejte mlýnek na maso s nasazenou miskou! Zakryjte hnací hřídel míchacího pohonu bezpečnostním krytem (6).

11. Kousky masa (masová pasta)/masová hmota nebo těsto vložte na plnicí plech a do plnicího hrdla.

12. Zapojte napájecí kabel do řádně nainstalované uzemněné zásuvky.

13. Můžete si vybrat rychlost od úrovně 4 do 8.

14. V případě potřeby naplňte maso nebo těsto náplní (21).

POZNÁMKA:

Krátkodobý provoz: S mlýnkem na maso nepracujte se spotřebičem déle než 10 minut a nechte spotřebič 10 minut vychladnout.

Dokončete operaci

1. Otáčejte otočným knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nezobrazí „ „
„ „
2. Odpojte napájecí zástrčku.
3. Demontujte všechny části mlýnku na maso.
4. Vyčistěte použité díly, jak je popsáno v části „Čištění“.
5. Zakryjte nasávání pro spirálové pouzdro krytem (15).

Mixér

Návod k použití mixéru

VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění!

• Nůž v mixéru je ostrý! S lopatkami mixéru zacházejte s potřebnou opatrností, zvláště při vyprazdňování a čištění mixovací nádob!

• Po zapnutí zařízení se hnací hřídel hnětacího stroje začne otáčet. Během provozu nesahejte do rotujícího hnacího hřídele!

• Pro vaši bezpečnost vždy namontujte miskou.

POZOR:

- Nikdy nemačkejte uvolňovací tlačítko (10), pokud jste umístili mixovací nádobu! Mixovací nádoba se naklání.
- Neprovozujte mixér bez jídla!
- Sklo by mohlo při vysokých teplotách prasknout! Neplňte kapaliny nad 60°C.
- Nepřepřuhujte mixovací nádobu! Naplňte maximálně 1500 ml (ovoce a tekutina).
- Pěna má velký objem. Snižte kapacitu pro kapaliny, které silně pění.
- Před použitím spotřebiče nakrájejte potraviny na malé kousky.
- Neplňte žádné tvrdé přísady, jako jsou ořechy nebo káva fazole do mixovací nádoby.
- Předměty jako lžice nebo škrabky nikdy nesmí být během provozu v mixovací nádobě.

POZNÁMKA:

Nože v mixovací nádobě jsou také vhodné k drncení malého množství čistého ledu. Pamatujte však, že operace může otupit nůž.

Doporučení:

Pokud chcete připravovat nápoje s drnceným ledem, přidejte kostky ledu během mixování. Během míchání se led drtí.

Při plnění umístěte mixovací nádobu na stabilní rovný povrch. Kryt tedy můžete lépe umístit až poté.

Příprava

Podívejte se prosím na naše přehledy na straně 3 a 4.

1. Sestavte misku bez nářadí.
2. Zakryjte nasávací otvor pro spirálové pouzdro krytem (15).
3. Do mixovací nádoby naplňte nadrcené ingredience.
4. Pevně přitlačte víko na mixovací nádobu. Musí se slyšitelně zacvaknout.
5. Pevně přitlačte víko na mixovací nádobu. Nasad'te víčko plnicí otvor a utáhněte jej otáčením proti směru hodinových ručiček.

Obsluha mixéru

6. Ujistěte se, že je rameno spuštěno a zajištěno.
7. Odstraňte bezpečnostní kryt (6) z hřídelového pohonu motoru míchačky. Současně stiskněte a posuňte drážkovaný povrch.
8. Umístěte mixovací nádobu na hnací hřídel mixování motor. Umístěte mixovací nádobu tak, aby byla šipka nad tečkou na základní jednotce. Otočte mixovací nádobu ve směru hodinových ručiček až na doraz. Dvě šipky a musí být jedna nad druhou.
9. Zapojte napájecí kabel do schválené síťové zásuvky.
10. Vyberte úroveň rychlosti.

POZNÁMKA:

- Krátkodobý provoz: Při mixování nepracujte se spotřebičem déle než 2 minuty. Před dalším použitím jej nechte 1 minutu vychladnout.
- Chcete-li doplnit přísady, vypněte spotřebič. Odstraňte zámek otočením ve směru hodinových ručiček a vytažením nahoru. Pokračujte v provozu pouze s uzavřeným plnicím otvorem.

Dokončete operaci

1. Otáčejte otočným knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nezobrazí „“.
2. Odpojte napájecí zástrčku.
3. Vyměňte mixovací nádobu.
4. Před vyliitím obsahu zvedněte víko. Umístěte prst do prohlubně na víku (2). Stiskněte odjišťovací tlačítko (4) dolů a současně vytáhněte víko nahoru.
5. Vyčistěte použité díly, jak je popsáno v části „Čištění“.
6. Zakryjte hnací hřídel míchačím motorem pojistkou Pokrýt.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nikdy neuchovávejte citrusové šťávy nebo kyselá jídla v kovových miskách.

Čištění

VAROVÁNÍ:

- Před čištěním vždy odpojte napájecí kabel.
- Při čištění nikdy neponořujte spotřebič do vody. Mohlo by to způsobit úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nože v mixovací nádobě a mlýnku na maso jsou ostré!
Hrozí nebezpečí úrazu! Při demontáži, čištění a montáži jednotlivých dílů postupujte opatrně.

POZOR:

- Nepoužívejte drátěné kartáče ani jiné abrazivní předměty.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Skříň motoru

K čištění krytu použijte pouze vlhký hadřík a jemné čisticí prostředky.

Příslušenství k hnětači a masu Bruska

POZOR:

Součásti nejsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí. Vlivem tepla a silných pracích prostředků by se mohly deformovat nebo odbarvit.

- Součásti, které přišly do styku s potravinami, lze čistit v mýdlové vodě.
- Před opětovným sestavením spotřebiče nechte díly důkladně oschnout.

Mixovací nádoba, víko a odměrka

POZNÁMKA: Vorreinigung

Naplňte mixovací nádobu do poloviny vodou a zapněte přístroj asi na 10 sekund. Poté tekutinu vylijte.

- Pro správné čištění vyjměte mixovací nádobu.
- Vyčistěte tyto části v misce s horkou vodou. Před opětovnou montáží dílů vše vysušte.

Úložný prostor

- Vyčistěte spotřebič podle popisu. Nechte příslušenství zcela vyschnout.
- Doporučujeme ponechat spotřebič v originální balení, pokud jej nechcete používat delší dobu.
- Spotřebič vždy skladujte mimo dosah dětí na dobře větraném a suchém místě.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič nemá napájení.	Zkontrolujte připojení k síti.
	Váš spotřebič je vybaven bezpečnostními spínači. Zabraňují náhodnému spuštění motoru.	Zkontrolujte správnou polohu - otočné rameno (7) - míchací nádoba (5) a - víko na mixovací nádobě popř - bezpečnostní kryt (6)
	Spotřebič je vadný.	Poradte se s naším servisním oddělením nebo s odborníkem.

Technická data

Modelka: KM 3674
Napájení: 220- 240V~, 50Hz
Spotřeba energie: 1200W
Třída ochrany:
Čistá hmotnost: Cca. 5,3 kg

Právo na technické a konstrukční změny v průběhu neustálého vývoje produktu zůstává vyhrazeno.

Tento spotřebič byl testován podle všech příslušných aktuálních směrnic CE, jako jsou směrnice o elektromagnetické kompatibilitě a nízkém napětí, a byl zkonstruován v souladu s nejnovějšími bezpečnostními předpisy.

Likvidace

Význam symbolu „popelnice“

Chraňte naše životní prostředí; elektrospotřebiče nepatří do domovního odpadu.

Využijte sběrná místa pro likvidaci elektrického zařízení a odevzdejte svá elektrická a elektronická zařízení na tato místa, která již nebudete používat.

Pomáháte snížit potenciální dopad nesprávné likvidace na životní prostředí a lidské zdraví.

Přispíváte k recyklaci a dalším formám recyklace elektrických a elektronických zařízení.

Informace týkající se likvidace spotřebičů získáte od místních nebo obecních úřadů.

